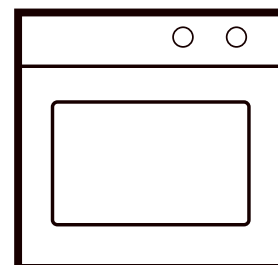
Instruções de uso

e de montagem

EEB 6800.0

Aqui você encontra...

Por favor, leia cuidadosamente as informações contidas nesta brochura antes de colocar o forno em funcionamento. Aqui encontra importantes indicações referentes à sua segurança, ao uso, à conservação e à manutenção do aparelho para que tenha prazer em usá-lo.

Caso venha a ocorrer uma falha, consulte primeiro o capítulo «Se alguma coisa não funcionar». Falhas menores podem, muitas vezes, ser eliminadas pelo próprio utilizador, economizando-se, desta forma, custos desnecessários com assistência.

Guarde cuidadosamente este manual de instruções. Se for o caso, entregue-o ao novo proprietário do aparelho para a segurança e informação do mesmo.

Os seguintes símbolos são utilizados neste manual de instruções:

⚠ O triângulo de advertência adverte-o dos perigos para a sua saúde ou dos danos que podem ser causados no aparelho.

☞ Aqui encontra conselhos e observações.

Condições de garantia

As condições de garantia aplicáveis a este produto estão sujeitas àquelas publicadas pelo governo do país em questão. Detalhes referentes ao mesmo paclem ser obtidos do vendedor que forneceu o aparelho. Para reckamações em garantia o recibo de venda deve ser apresentado.

Índice

Uma vista geral do seu aparelho

1 Painel de comando
Na página 4 encontra uma vista geral do painel de comando.
2 Grelha dobradiça (aquecimento superior e grelhador)
3 Tomada para a sonda de temperatura
4 Ventilador de ar quente
5 Níveis de prateleira
6 Porta do forno

Acessórios juntamente fornecidos:

Grelha

Tabuleiro p/ bolos (esmaltado)

Pingadeira

Sonda de temperatura

Grelha com alça

backmobil® (nº de acess. 600A) ou corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601)

Acessórios especiais à venda:

Pedra de forno p/ pizza (nº de acess. 145)

Grelha (nº de acess. 124)

Tabuleiro para assar (nº de acess. 441)

Tabuleiro para bolos (esmaltado) (nº de acess. 541)

Tabuleiro para bolos (alumínio) (nº de acess. 542)

Pingadeira (nº de acess. 543)

backmobil® (nº de acess. 600A)

Corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601)

Acessórios especiais à venda

para as corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601):

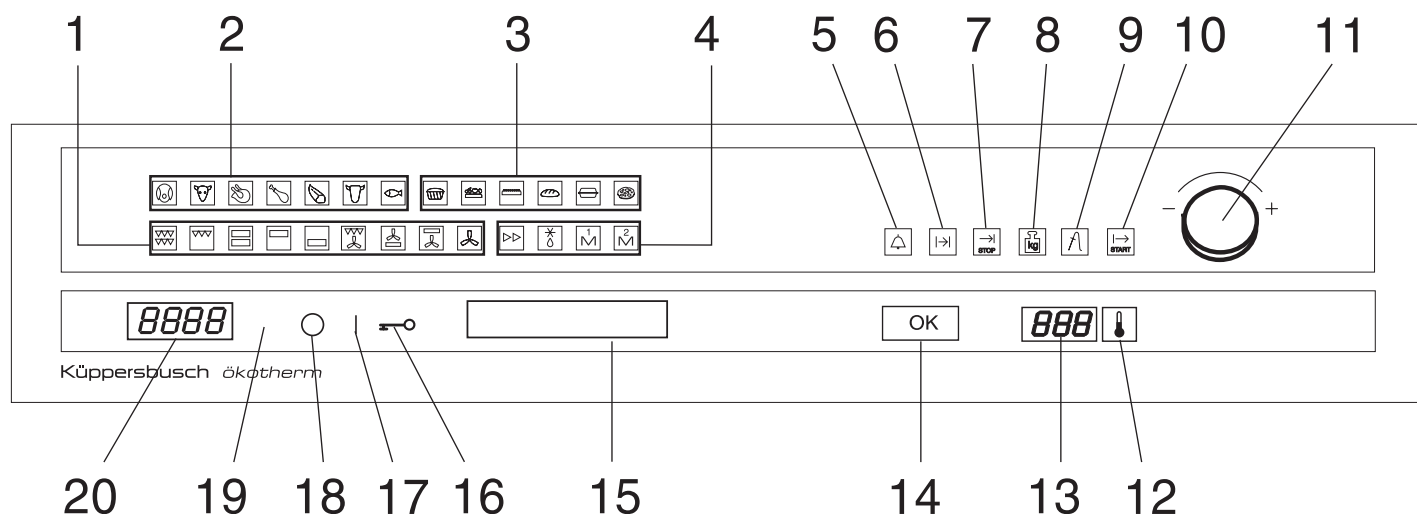
Grelha rebaixada, p. ex. para aves grandes (nº de acess. 750)

Pingadeira de vidro, apropriada apenas para o acess. 750 (nº de acess. 751)

O painel de comando - teclas de sensor e indicações

Todas as funções do forno são controladas através do painel de comandos.

☞ Todos os campos de símbolos são simultaneamente teclas de sensor que reagem imediatamente ao carregar levemente.

☞ O botão giratório é embutível e pode ser embutido ou retirado novamente para fora com uma pressão leve. Pode ser rodado para a esquerda e para a direita.

1-10		Programas e funções (Campos de símbolos/Teclas de sensor)	Tanto são símbolos de indicação como teclas de sensor para seleccionar os programas/as funções
1		Teclas de programas de aquecimento	Indicação e sensor para os diversos tipos de aquecimento, vista geral na pág. 16
2		Teclas de programas de assar	Programas básicos para assar carne e peixe, vista geral na pág. 10
3		Teclas de programas de cozinhar	Programas básicos para cozer bolos, pão e pizza, vista geral na pág. 12
4		Teclas de funções adicionais	Funções adicionais, veja pág. 8
5		Tecla do avisador de tempo curto	Para ajustar o tempo curto veja pág. 16
6		Tecla de tempo de cozedura	Para ajustar o tempo de cozedura veja pág. 7
7	STOP	Tecla de fim de cozedura	Para ajustar o fim da cozedura veja pág. 7
8	kg	Tecla de automatismo de peso	Para ajustar o peso para o automatismo de peso veja pág. 8
9		Teclade função de temperatura interna do alimento	Para ajustar a temperatura interna do alimento veja «Sonda de temperatura e função de temperatura interna do alimento» na pág. 11
10	START	Tecla de início de cozedura	Para ajustar o início da cozedura para a função de temperatura interna do alimento
11		Botão giratório	Para alterar todos os valores modificáveis
12		Tecla de chamada da temperatura real	Indica brevemente na indicação de texto a temperatura actual do forno
13		Indicação da temperatura	Indica a temperatura do forno ajustada
14	OK	Tecla OK	Para confirmar as entradas
15		Indicação de texto	Mostra instruções para o passo seguinte, ajustes actuais e outros dados
16	⊸	Tecla de segurança para crianças	Para activar/desactivar a segurança para crianças ⊸ veja pág. 16, para ajustar as funções especiais veja pág. 17
17	I	Tecla LIG	Liga o forno (em estado de prontidão)
18	○	Tecla DESL	Desliga o forno
19		Tecla das horas (não visível)	Para acertar as horas
20		Indicação das horas	Indicação das horas e do tempo

Indicações de segurança

Conexão e funcionamento

- Só as placas de cozinhar integráveis KÜPPERSBUSCH é que foram construídas e testadas para serem usadas sobre um forno integrável KÜPPERSBUSCH. Não devem ser utilizas outras placas de cozinhar.
- Conexão à rede, manutenção e reparação dos aparelhos devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado e segundo as normativas de segurança vigentes. Trabalhos realizados não conformes comprometem a sua segurança.
- Colocar o aparelho em funcionamento apenas quando estiver instalado!
- A superfície do forno fica quente quando em funcionamento. Manter sempre as crianças afastadas.
- Não prender cabos de conexão de aparelhos eléctricos na porta do forno.
- Não podem ser utilizados aparelhos de limpeza a vapor ou sob pressão para limpar o forno! O aparelho pode ser danificado de tal forma, que corre **perigo de vida**.
- O aparelho serve exclusivamente para a preparação de alimentos em uso doméstico.

Forno

- Nas reparações, o aparelho deve estar completamente sem tensão (desligar o fusível ou retirar a ficha de rede).
- Nunca deixe objectos no forno que possam causar perigo em caso de ligação involuntária.
- Tenha cuidado ao trabalhar com o forno quente. Utilize pegas para panelas, luvas ou similares.
- Tenha cuidado ao abrir o forno quente: não se curve imediatamente sobre a porta aberta do forno. Ao abri-la, sai uma onda de ar quente ou vapor de água.
- A porta do forno tem que fechar bem. Em caso de danos nas dobradiças ou rachaduras no vidro da porta, desligue imediatamente o aparelho até que o técnico o tenha reparado e testado.
- Se a vedação da porta estiver danificada, tem que ser substituída. O forno não pode ser utilizado se a vedação da porta estiver defeituosa.
- Feche completamente a porta do forno enquanto estiver a preparar alimentos no mesmo.
- Manter no mínimo 5 cm de distância do grelhador e do aquecimento superior.

Sonda de temperatura

- Utilizar apenas a sonda original de temperatura.
- Não prender o cabo da sonda de temperatura na porta do forno.
- Retirá-la do forno quando não for utilizada.
- Manter no mínimo 5 cm de distância do grelhador e do aquecimento superior.

Antes da primeira utilização

Eliminar o material de embalagem e o aparelho antigo

Elimine a embalagem de transporte do modo mais ecológico possível.

Na Alemanha, o seu comerciante, de quem adquiriu o aparelho, aceita de volta a embalagem de transporte. O retorno dos materiais de embalagem ao ciclo de materiais economiza matéria-prima e reduz o lixo. Os aparelhos velhos também possuem materiais reaproveitáveis. Entregue o seu aparelho antigo ao local de recolhimento de materiais reaproveitáveis. Os aparelhos velhos devem ser inutilizados antes da sua eliminação. Assim, evita-se usos indevidos.

Acertar as horas

Antes da colocação em funcionamento ou após uma falha da corrente eléctrica é preciso acertar o relógio. Nestes casos, o relógio indica no display «0,00».

– Carregue na superfície à direita ao lado do indicador das horas até que fique a piscar e na indicação de texto surja <Seleccionar tempo>.

– Ajuste as horas actuais com o botão giratório.

– Confirme com OK.

Primeira limpeza

– Remover as partes alheias e a embalagem.

– Antes da primeira preparação de alimentos, **limpar muito bem o aparelho**. Limpar com um pano húmido e um pouco de detergente a parte interior do forno, os tabuleiros para bolos, a pingadeira, a grelha, etc.

– **Aquecer o forno.**
Fechar a porta do forno.
Aquecer o forno com o Aquecimento superior e inferior a 250 °C durante 60 minutos.
Arejar bem a cozinha simultaneamente.

Generalidades sobre o forno

Indicações gerais

⚠ Observe as indicações de segurança na página 5!

⚠ **Atenção! Perigo de sobre-aquecimento!** Ao utilizar o forno, não forre o fundo com folha de alumínio nem coloque panelas, frigideiras e recipientes semelhantes sobre o fundo! Isto iria provocar uma acumulação de calor, o que prejudica o esmalte.

☞ O forno fica quente quando é utilizado. Para arrefecer a caixa, a ventoinha de arrefecimento é accionada assim que a caixa aquecer. A ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até que a caixa esteja arrefecida, mesmo após o forno ter sido desligado. Os ruídos da ventoinha são ruídos normais de funcionamento. Não se trata de uma falha.

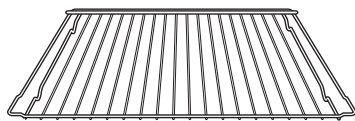
☞ Se preparar pratos com álcool ou fermento nos programas de ar quente surge um cheiro a vinagre. Se este cheiro incomodar, utilize um programa sem ventilador, como p. ex. Aquecimento superior/inferior.

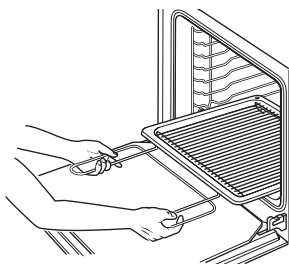
Acessórios do forno

Tabuleiros para bolos:

- Para os retirar, levante-os ligeiramente.
  Depois de reintroduzidos, a aresta oblíqua dos tabuleiros deve ficar voltada para a porta do forno.
- Introduza a pingadeira e o tabuleiro para bolos com os dois furos voltados para o fundo do forno.

Grelha:

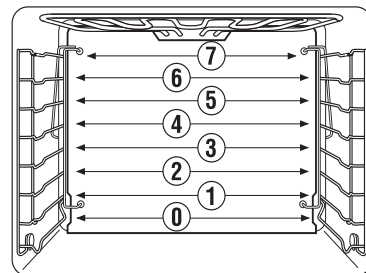
- Certifique-se de que a haste transversal das grelhas fique sempre virada para trás (para o fundo do forno).

Grelha com alça para ser colocada na pingadeira

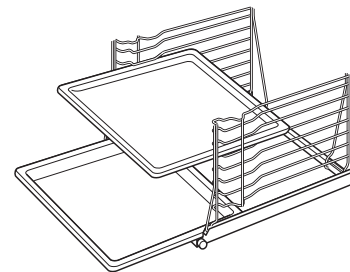
A grelha é colocada na pingadeira. Com a alça, a grelha pode ser retirada do forno juntamente com a pingadeira. Não há problemas com respingos e o alimento pode ser servido confortavelmente.

Tabuleiro para assar como apara-gotas ao assar e grelhar (acessório)

O tabuleiro para assar é colocado na pingadeira e evita que a gordura respingue para fora da mesma.

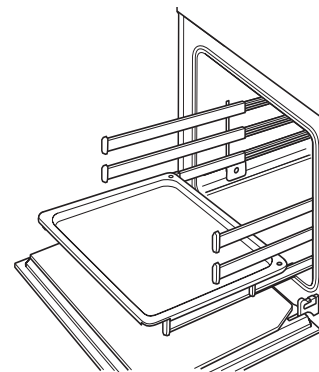
Níveis de prateleira

Se o seu forno estiver equipado com um backmobil®, são válidos os níveis de prateleira indicados nestas instruções.
Se utilizar corrediças telescópicas, observe as indicações sobre os níveis de prateleira contidas nas instruções anexas!

Há 8 níveis de prateleira nas grades laterais. Os níveis de prateleira são contados de cima para baixo, de 0 até 7. No nível de prateleira 0 pode ser introduzida, p. ex., a pingadeira.
Grade lateral:
O nível de prateleira 0 é o nível de prateleira mais baixo possível.

backmobil® (nº de acess. 600A)

O backmobil® substitui a prateleira do forno e pode ser totalmente retirado do mesmo como um carro. Para limpar, pode ser retirado do forno e desmontado.
Se o seu forno estiver equipado com um backmobil®, observe as instruções fornecidas juntamente com o backmobil®.

Corrediças telescópicas individuais (nº de acess. 601)

São hastes corrediças que podem ser adquiridas como acessório e que substituem a grade lateral, facilitando significativamente o trabalho com o forno quente. Tabuleiros ou grelhas são colocados sobre as corrediças individuais. Cada um deles pode ser retirado independentemente do outro.

Se o seu forno estiver equipado com corrediças individuais, observe as instruções anexas às mesmas.

Ligar e desligar a iluminação do forno

Se o botão giratório estiver embutido, a iluminação permanece desligada.

– Pressione o botão giratório.
  O botão giratório sai para fora e a iluminação do forno é ligada.

Para voltar a desligar a iluminação do forno, pressione novamente o botão.

A iluminação funciona independentemente do funcionamento do forno. A iluminação também pode ser desligada durante a utilização do forno. Assim, economiza-se energia e prolonga-se a durabilidade das lâmpadas de halogéneo.

Uso do forno

Indicações gerais

☞ Através de um circuito de segurança evita-se que o forno permaneça ligado involuntariamente por um período prolongado: no caso de uma utilização ininterrupta, o forno desliga-se após decorrido o tempo de cozedura máximo ajustado. Se desejar utilizar o forno durante mais tempo, deverá regulá-lo novamente para o tempo restante. O modo de ajuste do tempo de cozedura máximo pode ser consultado em «Ajustar as funções especiais» na pág. 17.

☞ Após alguns minutos de funcionamento, o botão giratório é protegido contra uma alteração involuntária do ajuste: para o reactivar e poder alterar os ajustes, o botão giratório tem que ser primeiro ligeiramente rodado.

☞ Em alguns programas, o ventilador liga-se e desliga-se durante o funcionamento. Não se trata de uma avaria.

Significado dos símbolos coloridos

Cor	significa
Símbolo verde	pode ser seleccionado
Símbolo vermelho	está activo
Símbolo vermelho/verde	tem que ser ajustado agora
Símbolo cor de laranja	está activo, mas foi alterado

☞ Nem todos os programas e funções podem ser combinados uns com os outros. As funções não combináveis não podem ser seleccionadas, pelo que não são acesas.

☞ -<...>+ na indicação de texto significa: com o botão giratório pode alterar um valor.

Ligar o forno

- Carregue no sensor I.
  Os símbolos de programas acendem com a cor verde; o forno está em estado de prontidão e na indicação de texto surge <Seleccionar programa ok>.
- Seleccione um programa.

☞ Se não tiver seleccionado nenhum programa dentro de aprox. 10 segundos, o forno desliga-se novamente.

Seleccionar o programa de assar

O forno está ligado, na indicação de texto surge <Seleccionar programa ok>.

- Carregue no campo de sensor com o símbolo do programa pretendido. Este símbolo acende com a cor vermelha e o campo «Automatismo de peso» pisca a verde/vermelho.
- Ajuste com o botão giratório o peso do alimento.
  O tempo e a temperatura de cozedura resultam deste ajuste.
- Altere, se desejar, o tempo e a temperatura de cozedura pré-ajustados.
- Inicie o programa carregando em OK.

Seleccionar o programa de cozinhar

O forno está ligado, na indicação de texto surge <Seleccionar programa ok>.

- Carregue no campo de sensor com o símbolo do programa pretendido. Este símbolo acende com a cor vermelha.

Apenas programas de cozer pão e bolos de fruta:

- Ajuste o sub-programa pretendido com o botão giratório e confirme a selecção carregando em OK.

Apenas programa de cozer pão.

- Ajuste o peso do alimento com o botão giratório.
  O tempo e a temperatura de cozedura resultam deste ajuste.
- Altere, se desejar, o tempo e a temperatura de cozedura pré-ajustados.
- Inicie o programa carregando em OK.

Todos os outros programas de cozinhar:

- Altere, se desejar, o tempo e a temperatura de cozedura pré-ajustados.
- Inicie o programa carregando em OK.

Seleccionar o programa de aquecimento

O forno está ligado, na indicação de texto surge <Seleccionar programa ok>.

- **Programas de aquecimento:**
  Carregue no campo de sensor com o símbolo do programa pretendido.
- Altere, se desejar, a temperatura de cozedura pré-regulada.
- O tempo e o fim de cozedura não estão pré-indicados, mas podem ser ajustados. (Veja pág. «Alterar/Ajustar o tempo de cozedura» e «Ajustar o fim de cozedura»).
- Inicie o programa carregando em OK.

Alterar a temperatura de cozedura

Em todos os programas está pré-regulada uma temperatura de cozedura que é visualizada na indicação da temperatura.
Nos programas de cozinhar e de assar só se pode alterar a temperatura numa área pré-indicada. Nos programas de aquecimento é possível seleccionar a temperatura na área de 0 °C (sem ajuste da temperatura) até 290 °C.

- Alterar a temperatura de cozedura: rodar o botão giratório.

Alterar/Ajustar o tempo de cozedura

O tempo de cozedura para os programas de cozinhar e assar já está pré-ajustado, mas pode ser alterado. Para os programas de aquecimento não está pré-ajustado nenhum tempo de cozedura.

- Carregue no sensor: na indicação de texto surge p. ex. <Tempo cozinhar ok>.
- Altere o respectivo tempo rodando o botão giratório para o tempo de cozedura pretendido.
- Confirme com OK.

Ajustar o fim de cozedura

O fim de cozedura é o momento em que o forno é desligado.

☞ É possível combinar o tempo de cozedura com o fim de cozedura. Veja «Conexão e desconexão automáticas».

- Carregue no sensor: na indicação de texto surge <Selec. fim tempo coz. ok> ou, quando o tempo de cozedura já tiver sido seleccionado, surge p. ex. <Final do tempo 13.24>.
- Altere o respectivo tempo rodando o botão giratório para o tempo de cozedura pretendido.
- Confirme a alteração com OK.

Conexão e desconexão automáticas

Se desejar utilizar o forno com hora programada, pode combinar o tempo de cozedura com o fim de cozedura. O início da cozedura, no qual o forno é ligado automaticamente, resulta de ambos os ajustes e não pode ser ajustado.

Exemplo:
São 8.00 horas e deseja retirar um assado do forno às 13.00 horas, o qual precisa de assar durante 90 minutos.

– Ajuste o tempo de cozedura ⇥ de 0.00 para 1.30.
– Em seguida, altere o fim de cozedura ⇥ de 9.30 para 13.00.
– Confirme estas entradas com OK.
  O forno liga-se às 11.30 horas e desliga-se às 13.00 horas.

Automatismo de peso / Alterar o peso

Nos programas de assar e nos programas de cozer «Pão», o tempo e a temperatura de cozedura são seleccionados independentemente do peso: na indicação de texto é-lhe solicitado que ajuste o peso do alimento.
Nestes programas, ajuste primeiro o peso directamente a seguir à selecção do programa!

Desligar o forno

– Carregue na tecla ○.
  O forno está desligado.

☞ Se desligar o forno por engano enquanto que um programa estiver em funcionamento, poderá continuar o programa interrompido.

Continuar o programa interrompido

Desligou o forno por engano, interrompendo um programa em funcionamento?

– Volte a ligar o forno. Na indicação de texto surge a seguinte pergunta: <Programa interrompido! Continuar?>
– Confirme carregando em OK.

Visualização da temperatura real do forno

– Carregue na tecla 🌡: na indicação de texto é visualizada brevemente a temperatura actual do forno.

Funções adicionais

Aquecimento rápido ⊳⊳

Com esta função, o forno aquece com mais potência até atingir a temperatura ajustada.

☞ É possível conectar a função «Aquecimento rápido» ⊳⊳ com muitos programas de aquecimento. («Veja «Uso do forno» na pág. 7.)

– Seleccione um programa de aquecimento e carregue em seguida no sensor «Aquecimento rápido» ⊳⊳ . Ambos os campos de sensor acendem com a cor vermelha.
– Ajuste como é habitual todos os valores e confirme a entrada com OK.

☞ Quando o aquecimento tiver terminado, o símbolo «Aquecimento rápido» ⊳⊳ deixa de estar aceso com a cor vermelha.

Função de memória M1 / M2

O forno possui uma função de memória com a qual pode guardar **dois programas combinados por si como programas adicionais**.

Guardar um programa adicional:

– Seleccione um programa de cozinhar, assar ou de aquecimento.
– Ajuste a temperatura e o tempo desejados.
– Seleccione eventualmente a função «Aquecimento rápido» ⊳⊳.
– **Mantenha** o sensor de memória M1 ou M2 **pressionado**, até que na indicação de texto surja o aviso <Programa guardado>.
  O programa seleccionado está agora guardado em M1 ou M2 e pode ser utilizado como os outros programas de cozinhar, assar e de aquecimento.

Chamar um programa adicional:

– Carregue no sensor M1 ou M2 e confirme carregando em OK. O programa começa.
  Os valores ajustados podem ser alterados, sem que as alterações sejam guardadas.

Assar

☞ **Aconselhamos a utilização da sonda de temperatura**. **Como o tempo de cozedura é determinado pela sonda de temperatura**, ela foi concebida de forma ideal para assados. **A sonda não pode ser ajustada**. Leia, para isso, a pág. 11.

Seleccionar um programa

1.**Ajustar o programa de assar.**
A temperatura de cozedura é determinada a partir do peso do assado, se se assar sem a sonda de temperatura também se determina o tempo de cozedura. Ambos os valores são pré-ajustados, mas, se desejar, também podem ser alterados. (Veja pág.7).
Se utilizar a sonda de temperatura, é necessário adaptar a temperaturanterna do alimento. (Veja pág.11).

ou

2.**Seleccionar o programa de aquecimento.**
Cada programa de aquecimento é ligado com uma temperatura pré-ajustada. Esta temperatura pode ser alterada.
O tempo e o fim da cozedura podem ser ajustados (veja pág. 7); ao assar com a sonda de temperatura, é possível regular o início da cozedura e a temperatura interior do alimento. (Veja pág.11).

Virar o assado

Nos **programas de aquecimento**, deve virar o assado após aprox. 2/3 do tempo, para que aloure uniformemente.
Com ar quente não é necessário virar o assado.

Nos **programas de assar**, quando tiverem decorrido cerca de 70 % do tempo, um **sinal** lembra que é necessário virar o assado.

Assar na grelha

☞ Use a pingadeira e a grelha.

- Pedaços grandes de assados podem ser cozinhados directamente na pingadeira ou na grelha com a pingadeira colocada por baixo da grelha (p. ex. peru, ganso, 3 a 4 frangos ou jarrete).

Assar na panela

- Carnes magras devem ser assadas numa panela para carnes com tampa (p. ex. vitela assada e estufado avinagrado, carne de vaca estufada ou carne congelada). Desta forma, a carne fica mais suculenta.
- Pode ser utilizada qualquer panela (de aço, esmaltada, de ferro fundido ou de vidro) que não tenha alça de madeira ou de material sintético e que seja refractária.
- Se usar uma panela oval de barro com tampa, siga as instruções do fabricante.

Aconselhamos o seguinte procedimento:

– Lavar a panela com água e deitar um pouco de gordura.

– Alourar o assado já preparado (temperado) na placa de cozinhar.

– Colocar o assado na panela. Colocar a tampa e inserir a panela no forno frio sobre a grelha.

Seleccione o respectivo programa de assar ou o programa de aquecimento Ar quente intensivo a 180-200 °C.

Assar com os programas de aquecimento

☞ Ao cozinhar com a sonda de temperatura interior, o tempo de cozedura é automaticamente determinado, pelo que é necessário respeitar as indicações seguintes.

☞ Se não houver indicações contrárias, os programas e as indicações nas tabelas destinam-se a fornos não pré-aquecidos!

- O tempo para assar depende do tipo, da qualidade e da altura da carne. Para medir a carne, levante-a ligeiramente, pois o tamanho da mesma encolhe um pouco devido ao seu próprio peso. Indicações a este respeito podem ser consultadas na tabela «Assar com os programas de aquecimento» na pág. 10.
- O tempo para assar carnes com camada de gordura pode equivaler ao dobro.
- Se for assar no forno vários pedaços pequenos de carne ou aves pequenas, o tempo de cozedura prolonga-se cerca de 10 minutos por pedaço. O tempo para assar um frango equivale, p. ex., a aprox. 60 minutos, para 2 frangos a 65 até 75 minutos.

Níveis de prateleira (contados de baixo para cima!):

Regra geral é válido o seguinte: quanto maior for o assado, mais a baixo tem que ser inserida a grelha.

Para assados grandes é válido o seguinte:

Assar com grelhador	Pingadeira: nível de prateleira 0, grelha: nível de prateleira 1
Ar quente intensivo	Pingadeira: nível de prateleira 0, grelha: nível de prateleira 1
Ar quente	Pingadeira: nível de prateleira 1, grelha: nível de prateleira 2
Aquecimento superior/inferior	Pingadeira: nível de prateleira 1, grelha: nível de prateleira 2

Indicações referentes aos programas de assar

☞ Se não houver indicações contrárias, os programas e as indicações nas tabelas destinam-se a fornos não pré-aquecidos!

☞ Os programas de assar são automaticamente adaptados ao peso do alimento, pelo que é importante que **ajuste o peso directamente a seguir à selecção do programa**, antes de alterar eventualmente o tempo de cozedura, a temperatura de cozedura ou a temperatura interior (veja pág. 7)!

Se utilizar os programas de assar sem sonda de temperatura:

Os programas de assar estão ajustados para um pedaço de carne ou peixe com uma espessura de no máx. 7 cm sem camada de gordura. Seleccione o automatismo de peso conforme o peso e **ajuste - caso seja necessário - os programas de assar**:

- Se cozinhar vários pedaços o tempo de cozedura diminui.
- Para carne com uma camada de gordura o tempo de cozedura aumenta consideravelmente.
- Para um assado com mais de 7 cm de espessura e um peso **abaixo de 3 kg**, o tempo de cozedura aumenta por cada cm cerca de 10 minutos em relação ao valor pré-ajustado.
- Para um assado **com mais de 3 kg**, o tempo de cozedura corresponde ao valor pré-indicado, uma vez que as diferenças são equilibradas pelo tempo de cozedura longo pré-ajustado.

Vista geral dos programas de assar

Símbolo	Designação	Temperatura pré-regulada	Tempo de cozedura pré-regulado	Automatismo de peso	Sonda de temperatura	Nível depratele ira	Utilizações
	Carne de porco assada	conforme o peso		0,5 – 10 kg	recomendada	1	Porco, javali, veação
	Vitela assada	conforme o peso		0,5 - 6 kg	recomendada	1	Vitela, presunto, assado recheado, lombo de veação, assado de carne picada
	Aves inteiras	conforme o peso		0,5 - 10 kg	recomendada	1	Aves inteiras como galinha, pato, ganso, pedaços grandes de aves, como coxas de peru com mais de 2 kg
	Pernas de aves	conforme o peso		0,5 - 2 kg	não é possível	2 ou 3	Pedaços de aves, como por ex. coxas de galinha, peito de pato
	Filetes	conforme o peso		0,5 - 4 kg	recomendada	3	Filete p. ex. de veação, vitela, porco, vaca, roastbeef
	Carne de vaca assada	conforme o peso		0,5 - 5 kg	recomendada	1	Vaca, cordeiro, perna de vitela
	Peixe	conforme o peso		0,5 - 5 kg	recomendada	1	Peixe inteiro

Valores de referência para assar com programas de aquecimento

Os valores preferenciais dos modos de operação **estão salientados**.

Tipo de carne	Programa	Ar quente	Aquecimento superior e inferior	Grelhar com ar quente	Ar quente intensivo	Tempo de assadura
		Temperatura em °C				**cada cm da altura da carne em min.**
Carne de vaca assada		160	**170-190**	**160**		18
Rosbife		180	200-220	180	**180-200**	8-10
Bifes		180	200-220	180	**180-200**	8
Carne de vitelo		**160**	170-190	160	160-180	12
Carne de porco assada		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Costeleta de porco defumada		**160**	170-190	160	160-180	8
Lombo de porco		**160**	170-190	160	160-180	12-15
Carne de porco assada com o couro		160	170-190	160	**160-180**	12-15
Caça		**160**	170-190	160		15
Javali		**160**	170-190	160		15
Bifes de caça		**180**	180-200	180	180-200	8-10
Carne de carneiro		150-160	**170-190**	**160**		15
Pato		160	170-190	160	**160-180**	12
Ganso		160	170-190	160	**160-180**	12
Frango*		160	180-200	160	**160-180**	8*
Peru		**160**	180-190	160	160-180	12
Peixe		**160**	200-220			8

*um frango inteiro 45 - 60 min.

Sonda de temperatura e função de temperatura interna do alimento

Esta sonda mede a temperatura no interior do alimento. Quando a temperatura interna do alimento atingir um determinado valor, o alimento está correctamente assado: nem muito seco nem muito cru, mas sim «no ponto».

☞ O tempo de cozedura depende do tempo que demora até que a temperatura no interior atinja a temperatura interna ajustada - não pode por isso ser regulada. A duração pode variar, dependendo do tamanho e do tipo da carne, da temperatura de cozedura e do programa.

☞ A sonda de temperatura pode ser utilizada com quase todos os programas de assar e de aquecimento. As funções não combináveis não podem ser seleccionadas, pelo que não são acesas.

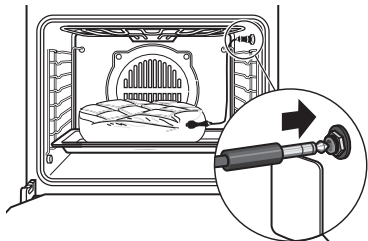
Introdução correcta da sonda de temperatura

- Introduza a ponta da sonda de temperatura horizontalmente da parte lateral até ao centro do alimento.
- Introduza sempre a sonda de temperatura até à asa da sonda.
- A ponta não deve ficar próxima de gorduras ou de ossos nem dentro de uma cavidade (por exemplo, em aves).
- No caso de aves, tenha também o cuidado de introduzir a sonda de temperatura de forma a que não toque nenhum osso.

Utilizar a sonda de temperatura interna

– Coloque no forno o alimento preparado para ser assado com a sonda de temperatura introduzida.

– Introduza a ficha da sonda de temperatura na tomada localizada no lado superior direito do forno. Na indicação de texto surge <Sonda ligada>.

– Feche a porta do forno.

Ajustar a função de temperatura interna do alimento

☞ A sonda de temperatura tem que estar inserida na tomada!

– Ligue o forno. Na indicação de texto surge: <Seleccionar programa ok>

– Seleccione um dos programas acesos com a cor verde carregando no sensor.

– **Só para programas de assar:** ajuste o peso do assado rodando o botão giratório.

– **Todos os programas:** Carregue no sensor «Função de temperatura interna do alimento» , na indicação de texto surge o valor pré-regulado.

– Altere, caso seja necessário, a temperatura interna pré-regulada rodando o botão giratório.

– Confirme carregando em OK.
O programa começa. Na indicação de texto surge na linha superior a temperatura interna medida actualmente, e na linha inferior a temperatura interna ajustada.

☞ Após decorridos aprox. 70 % do tempo soa um sinal com o aviso na indicação do texto «Por favor vire o assado».
Vire o assado. O programa continua depois de ter fechado a porta.

Quando a temperatura interna do alimento ajustada for alcançada, o forno desliga-se e soa um sinal.

Ajustar o início de cozedura retardado

Como não há um tempo de cozedura fixo predeterminado, também não é possível indicar um fim de cozedura. Para colocar o forno em funcionamento mais tarde, pode ser ajustado um início de cozedura.

– Após ajustar a função de temperatura interna do alimento (ver em cima), carregue no sensor «Hora de início» . A mensagem <Início em 0h 0min> surge na indicação de texto. Na indicação das horas é mostrada ao mesmo tempo a hora de início ajustada.

– Altere a hora de início com o botão giratório e confirme carregando em OK.

Valores de referência para temperaturas internas do alimento

Prato	Temperatura interna em °C
Carne bovina	
Rosbife/bife mal passado	40-45
Rosbife/bife ao ponto	50-55
Rosbife/bife bem passado	60-65
Assado bovino	80-85
Carne de porco	
Lombo de porco	65-70
Assado de porco/presunto	80-85
Pescoço, joelho	80-85
Costelinha, costela	75-80
Costeleta sem osso	70
Costeleta defumada de porco	65-70
Bolo de carne moída	70-75
Carne de vitelo	
Assado de vitelo	70-75
Rins de vitelo	75-80
Joelho de vitelo	80-85
Veaçãs	
Veaçãs	75-80
Costelas de veaçãs	60-70
Bife de veaçãs mal passado	40-45
Bife de veaçãs ao ponto	50-55
Bife de veaçãs bem passado	60-65
Carneiro	80-85
Feijões assados	70-75
Aves	85-90
Peixe	70-80

Cozinhar

Seleccionar um programa

1. **Ajustar o programa de cozinhar.**
A temperatura e o tempo de cozinhar estão pré-ajustados, mas, se desejar, também podem ser alterados.

ou

2. **Seleccionar o programa de aquecimento.**
Cada programa de aquecimento é ligado com uma temperatura pré-ajustada. Esta temperatura pode ser alterada.
O tempo e o fim de cozedura de cozedura podem ser adicionalmente ajustados. (Veja pág. 7).

Vista geral dos programas de cozinhar

☞ Todos os programas para cozinhar estão adequados para cozer num nível só. Se pretender cozer em vários níveis simultaneamente, utilize por favor o programa de aquecimento Ar quente.

Símbolo	Designação	Temperatura pré-regulada (área seleccionável)	Tempo de cozedura pré-regulado	Automatismo de peso	Nível/eis de prateleira	Pré-aquecimento	Utilizações
	Bolo inglês	160 °C (140-170 °C)	70 min.	nenhuma	2	sem tempo de pré-aquecimento	Bolos na forma, como p. ex. massa mexida, massa de fermento, tarte de queijo, também pastéis mais elaborados como bolos de Natal
	Bolos de frutas em tabuleiro*			nenhuma			Bolos de tabuleiro de massa mexida, massa de fermento, massa quebrada
	Bolos de frutas em tabuleiro 1	170 °C (150-180 °C)	50 min.	nenhuma	2	sem tempo de pré-aquecimento	com cobertura de frutas muito húmida
	Bolos de frutas em tabuleiro 2	170 °C (150-180 °C)	35 min.	nenhuma	2	sem tempo de pré-aquecimento	com cobertura de frutas pouco húmida ou normal
	Bolos de tabuleiro secos	170 °C (150-180 °C)		nenhuma	2	sem tempo de pré-aquecimento	Bolos de tabuleiro de massa mexida, massa de fermento, massa quebrada sem cobertura de frutas
	Pão*						
	Pão de trigo	180 °C (160-190 °C)	conforme o peso	0,5 - 2 kg	2	com tempo de pré-aquecimento	
	Pão de centeio	180 °C (160-190 °C)	conforme o peso	1 - 4 kg	1	com tempo de pré-aquecimento	
	Pão integral	180 °C (160-190 °C)	conforme o peso	1 - 3 kg	1	sem tempo de pré-aquecimento	
	Gratinados	180 °C (160-190 °C)	60 min.	nenhuma	2	sem tempo de pré-aquecimento	Soufflés ou gratinados à base de legumes crus, batatas, massa
	Pizza	250 °C (190-260 °C)	35 min.	nenhuma	0	com tempo de pré-aquecimento	Pizza à base de massa de fermento ou massa de queijo mole-óleo no tabuleiro para bolos

* Estes programas têm sub-programas: seleccione um deles com o botão giratório.

Indicações referentes aos valores pré-ajustados:

Os programas de cozinhar estão programados para bolos de 500 g de farinha ou para 1 kg de batatas cruas ou legumes crus.

- Ao utilizar grandes quantidades deverá diminuir um pouco a temperatura e prolongar o tempo de cozedura (aprox. 10 min. por kg);
- No caso de quantidades pequenas deverá cozer a uma temperatura superior e durante menos tempo.

☞ Indicações referentes aos níveis de prateleira na tabela da pág. 14!

Ar quente

☞ O pré-aquecimento não é necessário. É possível cozinhar em vários níveis ao mesmo tempo.

Níveis de prateleira:

1 tabuleiro:	2º nível de prateleira de baixo para cima
2 tabuleiros:	2º e 5º níveis de prateleira de baixo para cima
3 tabuleiros:	1º, 4º, e 6º níveis de prateleira de baixo para cima
4 tabuleiros:	nível 0, bem como 2º, 4º e 6º níveis de prateleira de baixo para cima

- Para cozer vários bolos de tabuleiro ou bolos de forma, o tempo de cozedura prolonga-se em aprox. 5 a 10 minutos por tabuleiro.
- Retire os tabuleiros um a um conforme o grau de aloirado.
- Se na sua receita não houver indicações referentes ao Ar quente, coza com Ar quente a 160 °C.
- **Importante:** Em bolos com cobertura húmida de frutas, a formação de humidade é particularmente alta. Devem ser cozidos no máximo dois bolos ao mesmo tempo.

Aquecimento superior/inferior

☞ Cozinhar num nível só

- Pré-aquecimento:
  Utilize a função «Aquecimento rápido» e aguarde até que o símbolo deixe de estar iluminado a vermelho.
- As formas de chapa preta e de alumínio são particularmente apropriadas.

Ar quente intensivo

☞ Sem pré-aquecimento - cozinhar num nível só.

- Apenas para bolos de tabuleiro com cobertura seca como p. ex. «Streusel».

Modo Pizza

☞ Cozinhar num nível só

- Para bolos húmidos
- Para pizza: pré-aquecimento com tabuleiro para bolos ou pedra de forno para pizza (acessório)
- Para pão: pré-aquecimento

Cozer pizza

☞ Seleccione o programa de cozinhar «Pizza» ou o programa de aquecimento «Modo Pizza».

– Se utilizar uma pedra de forno para pizza (acessório especial), a massa da pizza adquire um tostado especial. Tempo de pré-aquecimento: no mínimo 30 minutos!
  Observe as instruções referentes à pedra de forno para pizza.

Receita básica para pizza

250 g de farinha de trigo, 20 g de fermento, 1/8 l de água morna, 3 colheres (de sopa) de óleo (ou azeite), sal.

Cozer pizza no tabuleiro para bolos

– Fazer uma massa com os ingredientes acima indicados.

– Deixar a massa levedar até que tenha duplicado o volume (aprox. 30 min.).

– A seguir, amassar a massa novamente durante alguns minutos e deixá-la levedar durante mais 15 minutos.

– Iniciar o programa de cozinhar «Pizza», o forno é pré-aquecido.

– Untar o tabuleiro.
  Se for cozer pizzas redondas pequenas, coloque o tabuleiro agora no forno e aqueça-o ao mesmo tempo.

– Estender a massa, colocá-la num tabuleiro, fazer uma borda de massa.

– Colocar rapidamente a cobertura desejada para que a massa não fique húmida.

– **Pizzas pequenas:** Colocar a massa já com a cobertura no tabuleiro pré-aquecido.

– Quando o sinal soar, insirir o tabuleiro no nível de prateleira 0.

– Quando fechar a porta, o programa é iniciado com o tempo de cozedura de 12 minutos.

Cozer pizza na pedra de forno para pizza

– Preparar a massa de pizza conforme descrito em cima.

– Colocar a pedra de forno para pizza sobre a grelha e introduzi-la no nível de prateleira 0.

– Pré-aquecer o forno com o programa de aquecimento «Modo Pizza» a 250 °C durante aprox. 30 minutos.

– Colocar a massa sobre a pá untada com farinha e colocar a cobertura rapidamente para que a massa não fique húmida. A pizza com cobertura não pode ficar muito tempo sobre a pá, pois, neste caso, a massa não escorrega da mesma.

– Assim que o pré-aquecimento estiver encerrado, empurrar a pizza com a pá sobre a pedra quente para pizza.

– Cozer com os ajustes actuais durante 8 a 12 minutos.

Indicações referentes à tabela: «Valores de referência para cozer massas»

Na tabela da pág. 14 estão relacionados os dados de temperatura, tempos de cozedura e níveis de prateleira necessários para um sortimento de artigos de pastelaria.

- Para as temperaturas estão indicadas, em geral, áreas aproximativas, uma vez que a temperatura depende da composição da massa, da quantidade e da forma.
- Para a primeira vez, recomendamos ajustar o valor de temperatura mais baixo e, só se necessário, ajustar uma temperatura mais elevada, por exemplo se desejar um aloirado mais forte ou se o tempo de cozedura for demasiadamente longo.
- Se não encontrar dados concretos para uma receita própria, oriente-se por um artigo de pastelaria parecido.
- As diferenças de altura das massas podem levar, no início do processo de cozedura, a aloirados diferentes. Neste caso, não altere o ajuste de temperatura. As diferenças de aloirado igualam-se no decorrer do processo de cozedura.

Valores de referência para cozer massas

Os valores preferenciais dos modos de operação **estão salientados**. Observe as indicações da pág. 13 referentes a esta tabela!

Artigos de pastelaria	Programa		Ar quente		Aquecimento superior e inferior		Ar quente intensivo / Modo pizza		Tempo para assar
	Nível	Programa	Nível	Temperatura em °C	Nível	Temperatura em °C	Nível	Temperatura em °C	em minutos
Massa batida									
Bolo tipo panetone	2		2	**150-160**	1	170-180			50-65
Bolo inglês	2		2	**150-160**	1	170-190			50-70
Boloo de forma	2		2	**150-160**	1	160-180			60-70
Bolo seco	2		2	**150-160**	1	170-180			40-60
Tortas			2	**170-180**	2	180-200			20-30
Tortas delicadas de frutas	2		2	150-160	1	170-180	2	**150-160**	45-60
Doces ou salgados pequenos			2	150	2	**170-180**			15-30
Bolo de tabuleiro:									
Cobertura seca	2		2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Cobertura húmida	2		2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	35-50
Massa di tipo massa de pão									
Massa para tortas			2	170-180	2	**180-200**			25-35
Queijada			2	140-150	1	160-170	2	**140-150**	70-90
Doces ou salgados pequenos			2	140-150	2	**180-190**			15-35
Bolo de tabuleiro:									
Cobertura seca	2		2	150-160	2	180-190	2	**150-160**	25-35
Cobertura húmida	2		2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Massa levedada									
Bolo inglês	2		2	**150-160**	1	175-180			40-65
Buccellato	2		2	**150-160**	2	175-180			40-50
Bolo alemão de Natal -(pré-aquecer)	2		2	**150-160**	2	175-180			50-70
Doces ou salgados pequenos			2	**140-150**	2	180-200			15-30
Bolo de tabuleiro:									
Cobertura seca	2		2	150-160	2	175-180	2	**150-160**	30-40
Cobertura húmida	2		2	160-170	2	170-180	2	**160-170**	30-50
Massa de biscoito									
Tortas			2	150-160	2	**175-180**			30-40
Carretilha			2	170-180	2	**180-200**			12-25
Doces ou salgados de clara de ovos									
Suspiro			2	**80-90**	2	100-120			80-120
Rosquinha de canela			2	**100-120**	2	120-140			20-40
Bolacha de amêndoa			2	**100-120**	2	120-140			20-50
Outros tipos de massa									
Massa folhada			2	**170-180**	2	190-210			15-30
Massa folhada com levedada			2	**170-180**	2	190-210			30-40
Massa folhada com queijo branco			2	**160-180**	2	180-200			30-40
Massa cozida			2	**170-180**	2	190-210			30-40
Massa de óleo com queijo branco			2	**150-160**	2	170-180			30-40
Bolo de mel			2	**140-150**	2	170-180			20-35
Pão e pizza									
Pão de massa azeda e de massa levedada: (pré-aquecer 230 °C, pré-assar: 10 min. 230 °C)	1				1	180	1/2	**160**	50-65
Pão de massa levedada/pão branco	2		2	**180**	2	200	2	180	30-50
Pãozinho de bicarbonato de sódio/ bretzel* (pré-aquecer 230 °C)			2	**200**	2	220			15-20
Pizza (pré-aquecer: 250 °C)	0						0	**250**	8-12

* rosquinha em forma de um 8, mergulhada em dixívia de bicarbonato de sódio e salpicada com sal grosso

Grelhar

Grelhar apenas com a porta do forno fechada!

☞ Para pequenas quantidades a grelhar: ajustar o programa de aquecimento ▭ ou
para grandes quantidades: ajustar o programa de aquecimento ▭.

☞ A temperatura pré-regulada é ideal para pedaços pequenos e médios. No caso de pedaços grandes, é melhor seleccionar uma temperatura entre 200 e 250 °C para que o grelhado não fique queimado.

– Seleccionar o programa de aquecimento ▭ ou ▭.
– Pré-aquecer o forno durante 5 minutos.
– Colocar o alimento sobre a grelha.
– Introduzir a pingadeira no nível 0 ou no 1º nível de prateleira de baixo para cima e a grelha no nível de prateleira indicado na tabela.
– Fechar a porta do forno.

Valores de referência para grelhar

Prato	Nível	Grelhar ▭		Grelhar em grande superfície ▭	
		1° lado	2° lado	1° lado	2° lado
		em min.			
Costeleta de porco/ Escalope	6	6-8	4-6	8-9	5-7
Bife de porco	5	10-12	8-10	12-13	8-10
Salsichas para assar	6	6-8	4-6	8-10	5-7
Schaschlik	4	7-8	5-6	8-10	7-10
Almôndegas	4	8-10	6-8	10-15	10-12
Bife de vaca	6	4-6	3-5	6-7	4-6
Fatias de fígado	6	3-4	2-3	4-5	3-4
Escalope de vitela	5	5-7	4-5	7-8	5-6
Bife de vitela	5	6-8	4-6	8-9	5-6
Costeleta de carneiro	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Costeleta de borrego	5	8-10	6-8	10-11	7-8
Meio frango	3	10-12	8-10	14-15	10-11
Filete de peixe	6	6-7	4-5	7-8	5-6
Truta	4	4-7	3-6	8-11	5-6
Torradas	5	2-3	2-3	2-3	2-3
Torradas com cobertura	4	6-8		6-8	

Descongelar e levedar ▭

Descongelar

☞ Seleccione o programa «Descongelar e levedar» ▭ com uma temperatura de no máx. 35 °C para alimentos delicados como manteiga ou tartes de natas.
Para temperaturas mais elevadas seleccione por favor Ar quente ▭.

☞ No caso de produtos já prontos, observe as especificações do fabricante.

– Coloque o produto congelado, sem a embalagem, numa travessa ou num prato sobre a grelha no 3 ° nível de prateleira, de baixo para cima.
– Seleccione ▭ ou ▭ e ajuste a temperatura.

Levedar

☞ Ideal para levedar massa de fermento

– Seleccione o programa de aquecimento ▭ e uma temperatura de 35 °C.

Fazer conservas

⚠ **Atenção!** Não utilize tampas usadas em frascos com fecho twist-off®. Em determinadas circunstâncias, os frascos podem estourar se forem usados novamente!

☞ Os frascos apropriados são frascos para conserva usuais com aro de borracha e tampa de vidro ou frascos do tipo comercial com fecho twist-off® (apenas com tampa nova).
As latas de conserva não são adequadas.

☞ Não deite água na pingadeira! Assim, evita a formação de vapor de água, que escapa de uma só vez ao abrir a porta do forno. Coloque uma chávena com água na pingadeira e não sobre o fundo do forno!

☞ Seleccione o Modo Pizza ▭.

■ Usar apenas alimentos frescos e prepará-los conforme as receitas habituais.
■ Fazer no máx. 6 frascos de conserva de 1 litro.
■ Utilizar apenas frascos da mesma altura. Encher 3/4 dos frascos com o mesmo conteúdo.
■ Os frascos não podem entrar em contacto uns com os outros.

– Introduzir a pingadeira no 1º nível de prateleira, de baixo para cima.
– Colocar 1 chávena com água na pingadeira.
– Ajustar no Modo Pizza ▭ a 160 °C e observar o processo de conserva. Após cerca de 10 a 20 minutos (no caso de frascos de 1l), o líquido começa a borbulhar nos frascos da frente, normalmente primeiro no frasco da frente à direita.

Fruta

– Desligar então o forno e deixar os frascos ainda durante 30 min. no forno fechado (aprox. 15 min. no caso de frutas delicadas, p. ex., morangos).

Legumes e carne

– Quando o líquido começar a borbulhar, reduzir a temperatura do forno para 100 °C e deixar os frascos dentro do forno durante mais 30 a 60 minutos.
– Desligar então o forno e deixar os frascos ainda durante 30 minutos no forno fechado.

Vista geral dos programas de aquecimento

☞ Poderá encontrar uma vista geral dos programas de assar e cozinhar em «Vista geral dos programas de assar» na pág. 10 e «Vista geral dos programas de cozinhar» na pág. 12.

Símbolo	Designação	Temperatura pré-regulada (área seleccionável)	Nível(eis) de prateleira	Utilizações
	Grelhador de grande superfície	290 °C	Grelha no nível 2	Grelhar grandes quantidades
	Grelhador	290 °C	2	Grelhar pequenas quantidades
	Aquecimento superior/inferior	175 °C	2	Pré-aquecer, cozer biscoitos e bolos húmidos
	Aquecimento superior	220 °C	2	Gratinar
	Aquecimento inferior	180 °C	2	Pré-cozer bolos muito húmidos
	Assar com grelhador	160 °C	2	Assar carne, peixe, aves
	Modo Pizza	160 °C	2	Cozer pão, pizza e bolos húmidos, fazer conservas.
	Ar quente intensivo	160 °C	2	Cozer bolos de tabuleiro com cobertura seca (p. ex. «Streusel»), assar intensivamente grandes assados ou aves grandes, como p. ex. gansos e perus.
	Ar quente	160 °C	2	Para cozer, assar, cozinhar em vários níveis

O avisador de tempo curto

☞ A indicação do tempo curto tem **prioridade em relação a todas as outras indicações**. Mesmo quando o forno está a funcionar, pode ver o tempo curto na indicação de texto!

☞ O avisador de tempo curto tem uma mera função de aviso e não desliga o forno!

☞ Se tiver sido seleccionado um programa, a tecla não se acende, uma vez que o avisador de tempo curto não tem qualquer tipo de influência sobre o decurso do programa. Não obstante, pode utilizar o avisador de tempo curto.

– Carregue na tecla . O símbolo fica a piscar a verde/vermelho e na indicação de texto surge <Activar avisador>.
– Ajuste o período de tempo desejado em minutos com o botão giratório. Na indicação de texto surge o período de tempo e, na indicação das horas, surge o tempo a decorrer como hora.
– Confirme com OK. O avisador de tempo curto começa a funcionar.

Após decorrido o tempo ajustado, soa um sinal; pode desligar o avisador pressionando OK.

☞ Pode alterar o tempo a decorrer, carregando novamente na tecla e regulando o tempo desejado com o botão giratório.

A segurança para crianças

A segurança para crianças protege o forno contra ajustes involuntários e oferece adicionalmente uma protecção para crianças.

Se a segurança para crianças **estiver activa, o forno apenas pode ser desligado**. Não é possível alterar os dados introduzidos nem ligar o forno.

Activar/Desactivar a segurança para crianças

Carregue no sensor com o símbolo «⊸». Na indicação de texto surge <Segurança p/crianças -<...>+>. Pouco tempo depois surge na indicação de texto o estado de segurança para crianças. <Segur. desactivada> ou <Segur. activada>.

Activar a segurança para crianças:

– Rode o botão giratório para **a direita**, até que na indicação de texto surja <Segur. activada>.
– **Confirme com** OK! Agora a segurança para crianças está ligada.

Desactivar a segurança para crianças:

– Rode o botão giratório para **a esquerda**, até que na indicação de texto surja <Segur. desactivada>.
– **Confirme com** OK! Agora a segurança para crianças está desligada.

Ajustar as funções especiais

Vista geral das funções especiais:

Selecção da língua	A língua utilizada na indicação de texto pode ser seleccionada.
Funções especiais ajustáveis:	
Modo de demonstração	Apenas acessível para o Serviço de Assistência Técnica da Küppersbusch!
Função de memória 1 e 2	**Função de memória 1:** Após 20 minutos de funcionamento sem desconexão automática, soa um sinal cada 10 minutos que tem que ser confirmado. O forno desliga-se ao alcançar o tempo de cozedura máximo. **Função de memória 2:** Após 20 minutos de funcionamento sem desconexão automática, soa um sinal cada 10 minutos que tem que ser confirmado. Se não for confirmado, o forno desliga-se após mais 5 minutos de funcionamento.
Função económica	Com a função económica activada, quando o forno estiver desligado a indicação da hora também é desligada e o consumo de energia é reduzido a um mínimo.
Tempo máximo de cozedura	Após o tempo ajustado, o forno desliga-se automaticamente (desconexão de segurança). Pré-ajuste: 6 horas. Mínimo possível: 2 horas, máximo possível: 28 horas, embora, neste caso, a temperatura seja reduzida para 120 °C no período entre as 6 horas e o tempo máximo de cozedura.

☞ As funções especiais podem ser alteradas **dentro dos primeiros minutos após cortar a corrente** (retirar a ficha de rede ou desligar o fusível), **antes de carregar pela primeira vez na tecla «LIG» I !**

1. Selecção da língua

- Depois de cortar a corrente, aguarde por favor, até que na indicação de texto surja <Português ok>. **Conforme o respectivo pré-ajuste, em vez de «**Português**» também surge outra língua.**
- Caso não esteja já indicada, seleccione a língua pretendida com o botão giratório.
- Confirme com OK.

2. Activar a selecção «Funções especiais»

- Após a selecção da língua, carregue no **sensor «Segurança para crianças»** ⊸. Na indicação de texto surge<Seleccionar outras funções ok>.
- Rode o botão giratório para a direita, até que se possa seleccionar a função desejada. Carregue no sensor OK.

Pode ajustar várias funções especiais sucessivamente.

3a. Memória 1 e 2

Na indicação de texto surge: <Função de aviso ok>.

- Carregue no sensor OK.
- Rode o botão giratório até à posição desejada: <Memória OFF ok>, <Memória 1 ok> e <Memória 2 ok>.
- Confirme a selecção com OK.

3b. Ligar/Desligar a função económica

Na indicação de texto surge: <Função económica ok>

- Carregue no sensor OK.
  Na indicação de texto surge <Função económica OFF> ou <Função económica ON>.
- Para activar a função económica, rode o botão giratório no sentido dos ponteiros do relógio para a <Função económica ON>, para desactivar rode para a esquerda até <Função ecnonómica OFF>.
- Confirme a selecção com OK.

3c. Tempo máximo de cozinhar

Na indicação de texto surge: <Tempo máximo de cozinhar ok>

- Carregue no sensor OK e regule o tempo máximo de cozedura desejado com o botão giratório.
- Confirme a selecção com OK.

4. Terminar o modo de selecção

- Rode o botão giratório no sentido dos ponteiros do relógio, até que na indicação de texto surja < Sair de selecção ok>.
- Confirme com OK.

Limpeza e conservação

Leia este capítulo todo antes de utilizar o aparelho pela primeira vez. Se limpar o seu aparelho adequadamente e o tratar regularmente com produtos de conservação, ele manterá durante muitos anos um aspecto novo e limpo. Compilámos neste manual algumas indicações para que possa limpar e conservar muito bem e cuidadosamente todas as superfícies do seu aparelho.

Para todas as superfícies

Não podem ser utilizados aparelhos de limpeza sob pressão e/ou a vapor para limpar o aparelho! O aparelho pode ser danificado de tal forma, que corre **perigo de vida**.

Perigo de queimaduras! Deixe o aparelho arrefecer antes de o limpar.

Observe as instruções de uso de todos os produtos de limpeza.

Limpe o aparelho após cada utilização. Sujidades não removidas podem ficar incrustadas quando o aparelho for usado novamente. Geralmente é quase impossível remover por completo tais incrustações.

No caso de sujidades leves, limpe as superfícies com um pano, uma escova macia ou uma esponja macia e água quente com um pouco de detergente. A seguir, passe sempre um pano humedecido em água limpa para que não fiquem restos de produtos de limpeza, que causariam alterações de cor e manchas. Por fim, seque bem.

No caso de sujidades mais fortes, encontrará indicações de limpeza para cada um dos tipos de superfícies e peças nos itens seguintes.

VSR O-FIX-C é ideal para a limpeza de vitrocerâmica, esmaltados e dos lados internos revestidos da porta. Este produto de limpeza em pó pode ser adquirido no Serviço de Assistência Técnica KÜPPERSBUSCH.

Não limpe em hipótese alguma com

- produtos de limpeza agressivos ou descorantes que con- tenham, p. ex., oxigénio activo, cloro ou substâncias corrosivas.
- detergentes que arranhem, como agentes abrasivos, palhas de aço, palhas de aço com sabão, escovas duras, esponjas de aço, esponjas plásticas ou esponjas com superfície que arranha (lado abrasivo).

Remover incrustações

Incrustações mais resistentes devem ser primeiro amolecidas (de preferência com um pano molhado). Assim, podem ser removidas com maior facilidade.

Indicações referentes ao raspador

Cuidado! Perigo de corte. A lâmina do raspador é muito afiada.

Posicione o raspador sempre planamente sobre a superfície e raspe as incrustações.

Não raspe com o canto do raspador e tenha o cuidado de não danificar as vedações com o canto.

Utilização de sprays para forno – indicações

Observe sem falta as indicações do fabricante.
O alumínio, as superfícies laqueadas e os materiais sintéticos são danificados com sprays para forno!

Não utilize sprays na abertura do ventilador, localizada na parede traseira! O catalisador ökotherm® é danificado se entrar em contacto com sprays para forno.

Por questões de protecção do meio ambiente, deve prescindir sempre que possível de sprays para forno. Se, no entanto, desejar usá-los, aplique-os somente na área interna e nos tabuleiros esmaltados.

Esmaltado

Área interna do forno, parte frontal, tabuleiros, pingadeira

Podem ser usadas determinadas esponjas plásticas com um lado abrasivo. No entanto, alguns produtos contêm neste lado abrasivo grânulos que arranham a superfície.
Experimente primeiro com cuidado este tipo de produtos numa parte não visível!

Um raspador para superfícies de vitrocerâmica é apropriado para remover sujidades grosseiras.

Para uma boa limpeza, recomendamos VSR O-FIX-C. Pode ser utilizado spray para forno.

Aço-inox

Parte dianteira da porta de aço-inox, painel de comando, corrediças telescópicas (n° de acess. 601), backmobil (n° de acess. 600A)

Aço-inox é especialmente sensível a arranhões!
Não use nenhum raspador!

Remova imediatamente restos de calcário, gordura e amido, senão surgem manchas!

A limpeza pode ser efectuada com um produto de limpeza para aço-inox.

Recomendamos-lhe que efectue uma vez por semana um tratamento de conservação da superfície de aço-inox com um agente de conservação para aço-inox do tipo comercial. Assim, forma-se uma camada de protecção que protege a superfície de aço-inox contra alterações de cor.

Vidro

Lado interno da porta – vidro revestido

Não deve usar sprays para forno, uma vez que – no caso de uso regular – a superfície revestida do vidro pode ser danificada.

Um raspador para superfícies de vitrocerâmica é apropriado para remover sujidades grosseiras.

Para uma boa limpeza, recomendamos VSR O-FIX-C ou detergente para vidros.

Parte dianteira da porta, painel de comando

Limpe a **parte frontal do forno** apenas com água quente e um pouco de detergente, com um pano ou uma esponja macia. Pode ser usado detergente para vidro.

Alumínio

Filetes e asa da porta em design de alumínio, tabuleiro para bolos (nº de acess. 543)

O alumínio é particularmente sensível a arranhões e é agredido por sprays para forno!
Não use nenhum raspador!

Vedação da porta

A vedação da porta deve ser retirada quando se limpar o forno, para que nenhuma sujidade se acumule sob a mesma. Veja «Substituição da vedação da porta» na pág. 21.

Se necessário, pode ser limpa com detergente ou numa máquina de lavar louça.

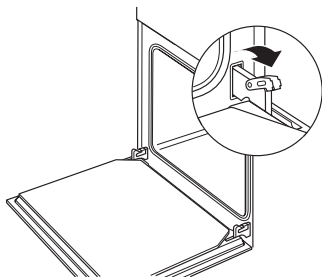
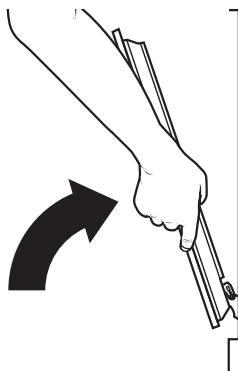
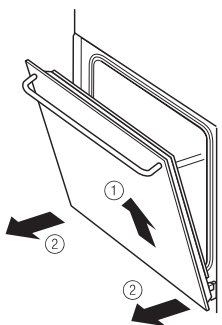
Manípulos

Limpe os manípulos apenas com água quente e um pouco de detergente e com um pano ou uma esponja macia.

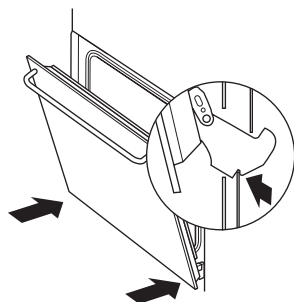
Desmontar e montar a porta do forno

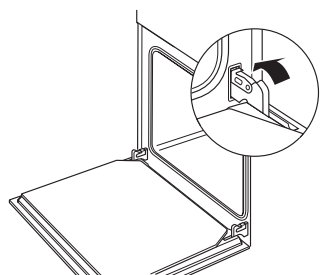
Retirar a porta do forno

– Abrir totalmente a porta do forno.

– Virar os pinos das dobradiças para a frente.

– Segurar a porta do forno lateralmente, com ambas as mãos, e fechá-la quase totalmente.

– Levantar levemente a porta e retirar as dobradiças dos orifícios da mesma, puxando-as para frente.

Montar a porta do forno

– Segurar a porta do forno lateralmente com ambas as mãos e encaixar as dobradiças nos respectivos orifícios localizados no forno. A dobradiça engata.

– Abrir lenta e completamente a porta do forno.

– Abaixar novamente os pinos das dobradiças.

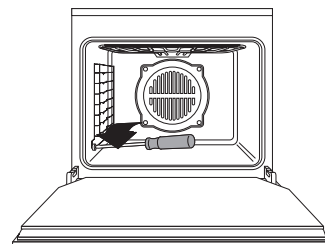
– Fechar a porta do forno.

Desmontar e montar a grade lateral

Desmontar a grade lateral.

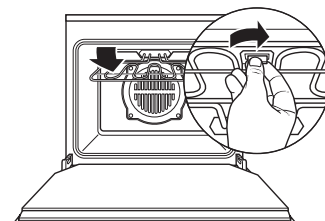
– Soltar os parafusos.

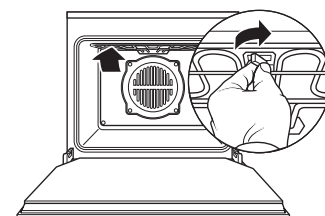
– Retirar a prateleira.

Montar a grade lateral

– Colocar a grade lateral e aparafusá-la muito bem à frente.

Soltar/prender o elemento de aquecimento

Soltar o elemento de aquecimento (aquecimento superior/grelhador)

– Abrir a trava e puxar o elemento de aquecimento para baixo.

Prender o elemento de aquecimento

– Puxar o elemento de aquecimento para cima **e prendê-lo novamente com a trava.**

Regenerar o catalisador ökotherm®

O catalisador ökotherm elimina as partículas gordurosas e os odores originados ao assar no modo de ar quente. Normalmente, a força de limpeza do catalisador é suficiente. Em casos raros - se assar grandes quantidades de forma intensiva - podem-se acumular partículas de gordura no catalisador. Quando utilizar ar quente na próxima vez, p. ex. para cozer uma pizza, essa quantidade vai-se dissolvendo aos poucos.

Se tiver a sensação de que o efeito de limpeza do catalisador diminuiu (p. ex. se cheirar fortemente), pode regenerá-lo, ou seja, eliminar a acumulação de gordura, da seguinte forma:

– Seleccione o programa Ar quente .

– Carregue em seguida no sensor de aquecimento rápido

– Ajuste a temperatura em 290 °C e o tempo de cozedura para 60 minutos.

– Carregue no sensor OK.

Se alguma coisa não funcionar

⚠ As reparações devem ser executadas exclusivamente por um técnico autorizado.

Algumas falhas podem ser reparadas pelo próprio utilizador do aparelho. Verifique primeiro se há algum erro de manejo. Reparações durante o período de garantia não são gratuitas se houver algum erro de manejo ou se o utilizador não observar as indicações abaixo referidas.

O que fazer, se...

... nem os sensores nem a iluminação funcionarem?

Por favor controle o seguinte: A ficha de rede está inserida? O fusível da casa está em condições? A corrente eléctrica falhou?

... um ou mais sensores não reagirem ao ser carregados, mas a iluminação puder ser ligada?

Causa possível: Os sensores adaptam-se continuamente às condições ambientais relativamente à sua sensibilidade. Devido a circunstâncias desfavoráveis, p. ex. se se encostar durante muito tempo aos sensores, pode demorar alguns minutos até que eles voltem a reagir.
Aguarde aprox. 15 minutos ou desligue e volte a ligar o fusível. Se necessário, volte a repetir este procedimento!
As teclas ajustam-se e já reagem quando são carregadas.

... mesmo depois de desligar e voltar a ligar duas vezes o fusível, um ou mais sensores não reagirem ao serem carregados?

Causa possível: A tecla de sensor ou um componente está avariado.
Se, depois de desligar e voltar a ligar duas vezes o fusível, as teclas ainda não reagirem, volte a desligar o fusível e avise o Serviço de Assistência Técnica.

... na indicação de texto surgir <Modo demonstração> e o forno não aquecer?

Solicite ao Serviço de Assistência Técnica para desactivar o modo de demonstração!

... o vidro da porta estiver partido?

Desligue o forno e solicite ao Serviço de Assistência Técnica para substituir a porta.

... a vedação da porta estiver danificada?

Substitua a vedação da porta. (veja pág. 21). **Não utilize o forno com a vedação danificada!**

...a iluminação do forno estiver avariada?

O forno também pode ser utilizado assim. *Substitua logo que possível a lâmpada de halogéneo* - **quando o forno estiver frio** - veja «Substituição de uma lâmpada de halogéneo».

...se produzir uma forte formação de odores?

Regenere o catalisador ökotherm® (veja pág. 19)

... se surgir um forte cheiro a vinagre durante a cozedura?

Se preparar pratos com álcool ou fermento nos programas de ar quente forma-se um cheiro a vinagre. *Se este cheiro incomodar, utilize um programa sem ventilador, como p. ex. Aquecimento superior/inferior.*

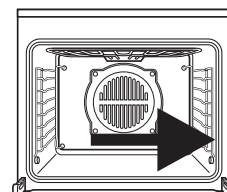
... houver manchas de sumo de fruta ou de albumina nas partes esmaltadas?

Trata-se de uma alteração inofensiva do esmalte que não pode ser eliminada.

Placa de identificação

Em caso de serviço de assistência técnica e para encomendar peças de reposição, forneça os dados indicados na placa de identificação.

A placa de identificação do forno está localizada à direita na barra lateral e é visível quando se abre a porta do forno.

– Para eventuais consultas com o nosso Serviço de Assistência Técnica, anote os seguintes dados.

N° de fabricação do forno																

Denominação do modelo do forno																

Manutenção

Substituição de uma lâmpada de halogéneo

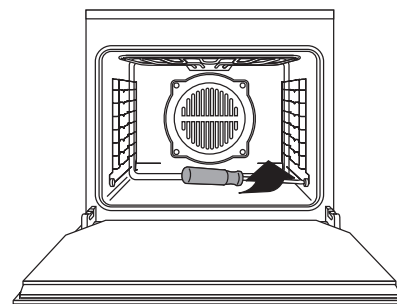
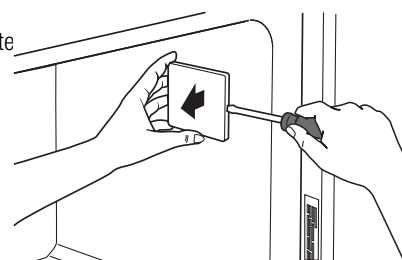
⚠ **Atenção!** As lâmpadas de halogéneo ficam quentes quando em funcionamento durante algum tempo. Por isso, as lâmpadas devem ser substituídas quando estiverem frias.

⚠ Substitua as lâmpadas de halogéneo apenas por lâmpadas do mesmo tipo. Lâmpadas de halogéneo novas podem ser adquiridas no Serviço de Assistência Técnica da KÜPPERSBUSCH.

☞ Não pegue nas lâmpadas de halogéneo com as mãos nuas. As impressões digitais queimam-se no vidro das lâmpadas e reduzem a intensidade de luz e a durabilidade das lâmpadas.

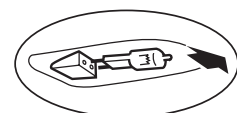
⚠ Se a cobertura de vidro estiver firmemente assente (se não se soltar logo, por exemplo devido a sujidade após um uso prolongado), o vidro pode partir quando a cobertura for elevada. Segure a cobertura de vidro com um pano quando a levantar, para apanhar os pedaços de vidro.

Substituição da lâmpada de halogéneo:

– Desaparafusar a prateleira.

– Retire a cobertura de vidro, levantando-a cuidadosamente com uma chave de fendas.

– Puxe a lâmpada de halogéneo do porta-lâmpada.

– Coloque a nova lâmpada de halogéneo, **segurando-a com um lenço** (p. ex. um lenço de papel).

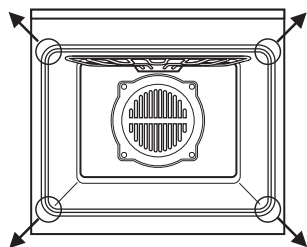
– Coloque novamente a cobertura de vidro, pressionando-a.

– Volte a aparafusar a prateleira.

Substituição da vedação da porta

Não utilize o forno se não houver vedação na porta ou se a vedação estiver danificada!

Se a vedação estiver estragada ou já não puder ser limpa, tem que ser substituída. Uma nova vedação pode ser adquirida na Assistência Técnica da Küppersbusch.

Desenganchar a vedação

– Para desenganchar a vedação, puxe cuidadosamente para fora cada um dos cantos.

Enganchar a vedação nova

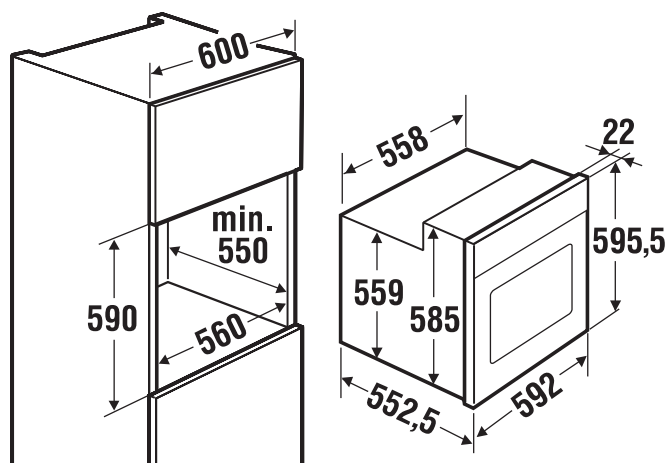
– Enganche cada um dos canto na parte frontal do forno.
Tenha o cuidado de não entortar os ganchos!

Indicações de montagem para técnicos

- Só as placas de cozinhar integráveis KÜPPERSBUSCH é que foram construídas e testadas para serem usadas sobre um forno integrável KÜPPERSBUSCH. Não devem ser utilizas outras placas de cozinhar.
- As normas legais e as condições de conexão da empresa local de abastecimento de energia eléctrica têm que ser completamente observadas.
- Para a conexão, reparação e substituição da lâmpada do forno, desconecte o aparelho da rede eléctrica. Retire a ficha de contacto de segurança ou desconecte o fusível.
- A montagem deve ser efectuada de forma a garantir uma protecção absoluta contra contactos acidentais.
- O aparelho já vem pronto para ser conectado e só pode ser conectado numa tomada de contacto de segurança instalada conforme o regulamento. A instalação de uma tomada de corrente ou a troca do cabo de conexão só pode ser efectuada por um electricista, tendo em conta os regulamentos concernentes.
- Se após a montagem já não se tiver acesso à ficha, para a instalação é necessário um dispositivo de separação para todos os pólos com uma distância de contacto de no mínimo 3 mm, para cumprir os regulamentos de segurança concernentes.
- A tomada de contacto de segurança do aparelho tem que ficar fora da área de montagem.
- Omóvel para a montagem do forno tem que ser resistente a temperaturas até 100 °C. Isto é válido, em particular, para contraplacados, bandas de orlar, superfícies de material sintético, colas e vernizes. As partes frontais dos móveis adjacentes têm que ser resistentes a temperaturas de no mínimo 70 °C.
- O aparelho tem que ser montado niveladamente sobre uma tábua planae estável. A tábua não pode vergar.
- Se o móvel não estiver fixado à parede, aparafuse-o com uma peça angular do tipo comercial.

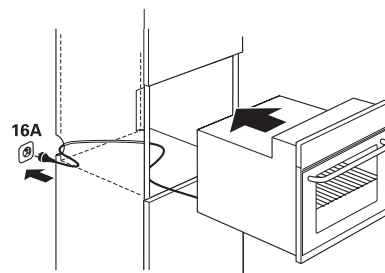
Parte eléctrica

Conexão	com a ficha de rede na tomada de corrente
Potência total	a 230 V: 3,5 kW, a 235 V: 3,6 kW
Cargas conectadas	230 até 240 V, 50 Hz
Corrente do fusível	16 A

Medidas para a montagem

Montagem no móvel de cozinha

Montagem do aparelho:

– Introduzir a ficha na tomada.

– Inserir o aparelho completamente no nicho do armário. Ter o cuidado de não prender a conexão do aparelho!

Fixação do aparelho:

– Abrir a porta do forno e aparafusar o aparelho no armário de dentro para fora com os parafusos juntamente fornecidos (colocar os parafu-sos inclinados).